



<https://latribunelibre.com/emploi/cuisinier-rd-f-h>

Cuisinier R&D F/H

Description

Rejoignez une société d'un groupe agro-alimentaire leader, solide et en pleine croissance !

Nous recherchons pour la société Marie Surgelés – site d'Airvault, notre Cuisinier R&D H/F.

Rattaché(e) au Chef de projet R&D vous aurez pour missions :

- Mettre au point de nouveaux produits dans le cadre des projets de développement « plats cuisinés », sur les réseaux RHF, GMS (MDD /marque Marie) et export, dans le cadre d'appels d'offre ou de propositions spontanées
- Assurer la formulation des recettes en intégrant les contraintes de cible produit, ingrédients, emballage, process, coûts, délais et conformité avec les exigences du client
- Participer à la phase d'industrialisation des recettes
- Gérer son planning de travail en fonction des priorités définies avec son supérieur et dans le respect des plannings de développement fixés pour chaque projet
- Piloter et animer les dégustations des produits qu'il développe, apporter son expertise culinaire et donner ses recommandations
- Participer à des représentations en interne, chez des clients ou sur des salons en mettant en valeur la qualité des produits proposés
- Définir les besoins et les fonctionnalités des nouvelles matières premières nécessaires et déclencher les recherches
- Formaliser son évaluation sur les matières premières reçues en échantillon et suggérer des axes d'optimisation en prenant compte des contraintes achats dans le développement des recettes
- Assister l'apporteur industriel lors des essais industriels, préséries ou lancement de nouveaux produits.
- Réaliser un reporting régulier de l'ensemble des projets sur lesquels vous intervenez dans le respect des politiques d'entreprise, de la législation en vigueur, et d'une stricte confidentialité.

Qualifications

Issu d'une formation en cuisine , vous avez une expérience récente en cuisine ou sans formation vous êtes passionné de cuisine ?

Vous maitrisez les outils informatiques (Word,Excel) ?

Une formation de type DRACI et/ou la connaissance du milieu agroalimentaire serait un plus.

Reconnu(e) pour votre rigueur et votre capacité d'analyse, vous travaillez avec méthode dans un environnement exigeant.

Organisme employeur

MARIE SURGELES AIRVAULT

Type de poste

Temps plein

Secteur

FABRICATION DE PLATS PRÉPARÉS

Lieu du poste

79005, AIRVAULT, AIRVAULT, France

Date de publication

16 janvier 2026 à 12:02

Valide jusqu'au

15.02.2026

Vous appréciez le travail en équipe et savez faire preuve de persuasion pour accompagner les projets R&D

Orienté(e) résultats et satisfaction client, vous êtes créatif(ve) adaptable et force de proposition.

Vous partagez les valeurs portées par LDC : Travail, Innovation, Responsabilité, Respect, Performance et Simplicité ?

Rejoignez-nous ! www.ldc.fr

La rémunération proposée pour ce poste se compose :

- Un salaire fixe
- Prime annuelle conventionnelle
- Prime objectif
- Ticket restaurant,
- Mutuelle, prévoyance,
- Accord de participation et d'intéressement
- Plan d'épargne groupe